

















الحراماليون، مندلة المحكما لحده شاللها دا اليا ، لقعه معلات الماسة الماسامه على مداً



هل تعلم الجواب ؟؟

سؤال: تم القضاء على معظم حيوانات الخرتيت الاسود من اجل قرنه القيم . واصبح العدد المتبقى منه هو: ١) ٣,٠٠٠ ب) ٣,٠٠٠ ج)

جواب: ٣,٠٠٠ فقط ولايقاف مذبحة الخرتيت في «زيمبابوي» بافريقيا ، يضطر حراس الغابة ان يقطعوا قرن الخرتيت . ويعود القرن للنمو بعد عدة سنوات وخلال تلك الفترة يبقى الخرتيت بمناى عن الخطر!





الثكلان المتطابقان

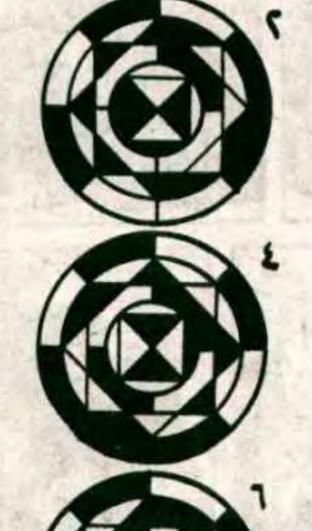
 شكل واحد من هذه الإشكال يطابق الشكل رقم ١ ..
 فهل يمكنك التعرف عليه ؟

حل التسلية صفحة ١٠









حواديت بندق







Lacs «Hed»

يبدو ان شجرة «البلوط» الموجودة بمنطقة «اللوقيل - بلفوس» (بفرنسا) هي اقدم شجرة في فرنسا ، إذ يبلغ عمرها الفأ ومائتي سنة ويبلغ قطر جذعها عند قاعدته ١٦ مترا!

ولكن تلك الشجرة الالفية التي حفر فيها البشر غرفا صغيرة للصلاة لم تعد تتحمل ثقل السنين الذلك تحاول البلدية ان تعد عمرها لبضع سنوات اخرى بفضل مجهودات خاصة ستستمر لمدة عام ، بل وسيظل بجانب الشجرة اخصائي يوفر لها العناية المستمرة .

أنا محظوظة ! وليدُّتُ كُولُودُتُ اللَّهُ اللّلِهُ اللَّهُ اللَّلْمُلْمُ اللَّهُ اللَّا لَا اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ الل





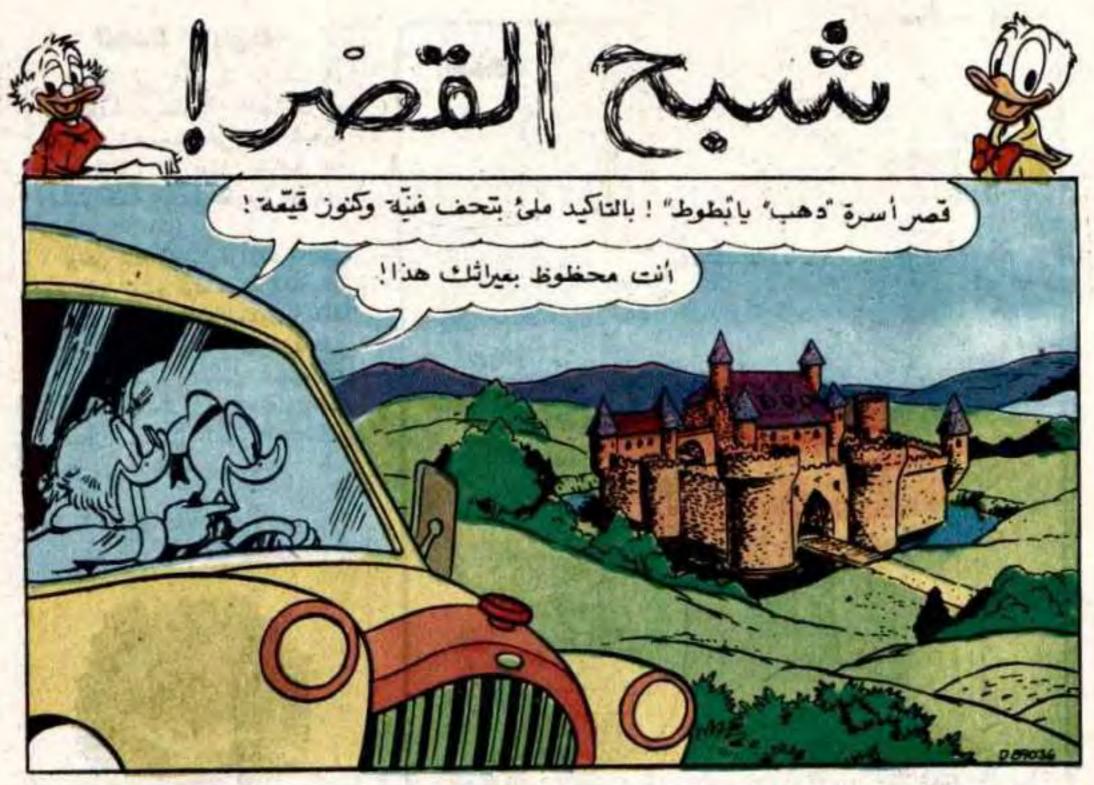
الشعب المرجانية المكينة

منذ عام لاحظ الغواصون والصيادون في «بولينيزيا» (مجموعة الجزر الواقعة الى الشرق من استراليا) ظاهرة غريبة وهي ان الشعب المرجانية الموازية لتلك الجزر الواقعة في المحيط الهادى تزدهر في شكل حدائق جعيلة فوسفورية ، كانها مضيئة ، ثم يتحول لونها الى الأبيض وتموت . وقد قام الباحثون بدراسة هذه الظاهرة حتى توصلوا الى سر هذا الغموض . فتلك الشعب المرجانية تتعرض لضربات شمس معيتة ! والمرجان كائن حي فريد من نوعه ، لانه يجمع ما بين الحجر والحيوان والنبات . إذ تأوى كل قطعة من هذه الحيوانات البحرية المجوفة –وهي بلا عيون وبلا مخ –نباتا بحريا صغيرا .. ويقوم الاثنان بعمل احجار مسامية تأتي الحيوانات البحرية المجوفة الصغيرة لتستقر بها . وهكذا تتكون وحدة واحدة من الحجر والحيوان البحرى بها . وهكذا تتكون وحدة واحدة من الحجر والحيوان البحرى المجوف ، والنبات البحرى ، ويعتمد كل منهما على الآخر .. بحيث اذا المجوف ، والنبات البحرى ، ويعتمد كل منهما على الآخر .. بحيث اذا المجوف ، والنبات البحرى ، ويعتمد كل منهما على الآخر .. بحيث اذا

والألوان الجميلة المتالقة هي بمثابة إشارة الوداع التي تطلقها النباتات البحرية الصغيرة عندما تحرقها اشعة الشعس تحت البنفسجية . لماذا ؟ لان طبقة الأوزون في تلك المنطقة من العالم ارفع عما كانت من قبل ، مما يجعل مياه البحر تسخن بشكل اسرع،

ويشعر العلماء بالقلق لأن الحواجز المرجانية تقوم بدور الحضانة بالنسبة للنباتات والرخويات (المحاور والاصداف) والاسماك الصغيرة .. واختفاء تلك الشغب المرجانية يهدد بالتالي الحياة البحرية.



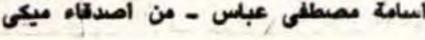






























هند مصطفی عباس ـ من اصدقاء مر





















بوسی حسین خمیس - من اصدقاء میکم

















ايمان عبد الرحمن الهلالي - من اصدقاء ميكي

















محمد عبد الله محمد - من اصدقاء ميكي





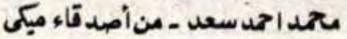














- أغلفة ألوان من بسيكوبيت الشمعدان
- أغلفة من شيكولاته الشمعدان فورييو أغلفة ظرف من شاى الشمعدان

لتشترك هى السحب على جوائز كسرى

مسايقة الشععدان

٨ شاع على جمال الديد - الهرم / الجيزة

والشعدان نرى ما تحيه يحيك كمان وكمان عقيه طاهرالقويرى



























الميرا ! كانت فترة المن فترة المنتجن المنتبات فترة المنتجن المنتبات فترة المنتجن المنتبات فترة المنتجن المنتبرا ! كانت فترة المنتباكم ا

























سامة شكرى النوبى _ من اصدقاء ميكى



















احمد شكرى النوبي - من اصدقاء ميكي















مروة عبد المنعم فريد - من اصدقاء ميك

































dillatuilly full

هل يمكنك تخيل كل المراحل ، التي تمرّ بها عملية إعداد الشيكولاتة ، التي تستمتع باكلها في دقائق معدودة ؟ وهل تعلم كيف تتحول الحبات المرة المذاق ، الموجودة داخل ثمرة شجرة الكاكاو ، لتصبح تلك القطعة اللذيذة الطعم ؟ إقرا معنا هذا الموضوع لتكتشف اسرار صديقة الاطفال والشباب والكبار ، الشيكولاتة !



بدونها ، لن تكون هناك شيكولاتة !

إِنَّهَا شجرة طويلة ، يبلغ طولها ٦ امتار ، وتنمو الثمار

تتميّز بالصلابة وكانها من الخشب، ويبلغ طولها نحو ٢٥ سم! وبداخل الثمرة، نجد حوالي ٤٠ بذرة، داخل لبّها الذي يميل الى اللون الأبيض. وتستخدم تلك البذور (والتي تشبه حبّات الغول) في صنع الكاكاو، ثم الشيكولاتة!

_من البذور إلى عجين الكاكاو.

بعد فرز البدور ، يتم إختيار افضلها للتحميص ، حتى تتكون رائحة الكاكاو .. وبعد ذلك تكسّر



البذور لاستخراج قلبها، وهي تشبه
اللوز . ثم تسحق هذه القلوب
الشبيهة باللوز للحصول على
عجين ، يستضرج منه زبد
الكاكاو ـ الذي يستخدم في عمل
قطع الشيكولاته ، والمادة الذي
تستضدم في عمل مسحوق
الشيكولاتة (البودرة) ، وهي
التي تتبقى بعد عصر البذور
(مثل الكسب)



صبناعة الشيكولاته

توجد في جميع الدول، مصانع لعمل الشبكولاتة ، ولكنّ لازال هناك اشخاص يهتمون بصنعها بانفسهم ، مثل دميشيل شودان، الذي اعطاه (نادي قارشو الشبكولاتة) لقبه وافضل صانع للشبكولاتة، ا وهو يخلط انواعاً مختلفة من عجين الكاكاو ، وتتباين في مذاقها ، ويضيف اليها السكر، وزيد الكاكاو ، وأحيانا بعض اللبن (لكنه يحتفظ باسراره فيما يتعلق بالمقاديس) ! وللحصول على المضل الميكولاتة ، يجب عجن الخليط جيدا ثم يمدد ، او يمط وهو لا يزال ساخنا، وقد يستغرق ذلك بضع ساعات .. واحيانا بضعه ايام! وجودة الشيكولاتة تكون نتيجة جودة



بدون القوالب ، يكون من

الصعب عمل الاشكال المجوِّقة ،

مثل البيض - الشيكولائة ،



والاشكال الأخرى (اجراس . اسمك ، الخ ..) بعد الانتهاء من عمل القوالب المطلوبة ، يقوم

وميشيل، بطلائها بالفرشاة من الداخل ، بطبقة رايعة من عجين الشيكولاتة .. وهذه الطريقة تضمن للشيكولاتة شكلها الإملس الم يجمع القالبين المتشابهين ويملاهما بالعجين الفاتر ، ويتركه ليبرد .. عندئذ تصبح الشيكولاتة صلبة فيمكن فصلها عن القالب بسهولة .

ولعمل السمكة التي تراها في الصورة ، استعمل (ميشيل) قالبين : احدهما للراس ، والآخر للذيل ، امّا الاشواك فقد استعمل لعملها القرطاس الذي يستعمل في تزيين التورتة بالكريمة ، والذي يعمل بالضغط بالإصابع !

تفاصِ المتعة!

يستعمل (ميشيل) نفس القرطاس لرسم كل التفاصيل الصغيرة، كشوارب الارنب او الحسراشف (قشبور الاسماك الخارجية)، الخ واذا اراد عمل اسمك ملونة، او عينى دجاجة، فهبو يبرسم مباشرة على الشيئولاتة بعد اخراجها من القالب. واحيانا يمضى يوما كاملا لتزيين قطعة واحدة.



إنجازاك طريفة ست الشيكرلات



- تقليد لتمثال الحزية .. يبلغ طوله ٤ امتار .. وإحتاج عمله الى ٢٥٠٠ كيلو جرام من الشيكولاتة المزة !

B+B+B+B+B+B+B+B+B+B+B+

- ارائب وعرباتها .. انتجها مصنع بغرنسا . وكما ترى في الصورة ، يدفع الارنب العربة ، المعتلقة باصناف الشيكولاتة المختلفة المختلفة



الشالا

تخيّل انّك من صانعي الشيكولاتة المهرة ، لعمل هذه الوصفة اللطيفة .

زمن الإعداد : ساعة .

زمن الطهى: ٢٥ دقيقة (ترموستات ٦ ـ ٢٢٠ درجة) .

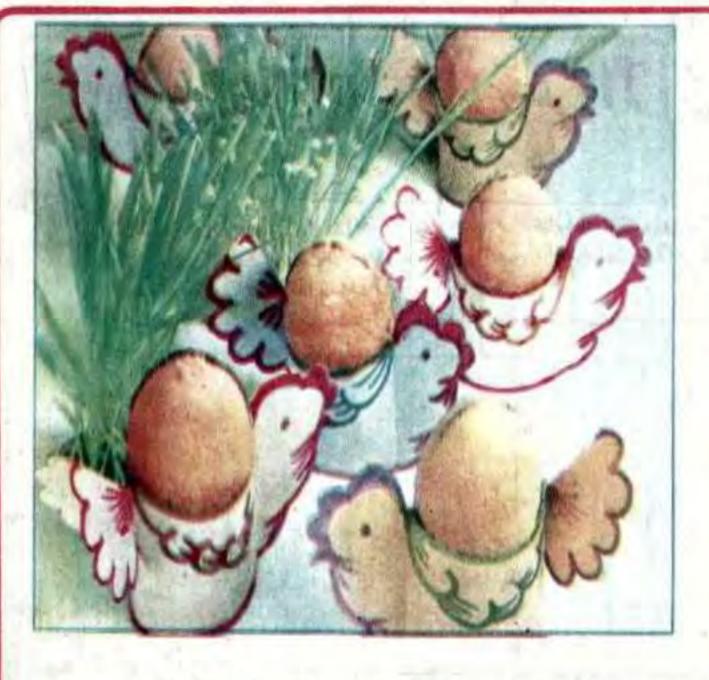
المواد اللازمة: ١٢ قشرة بيض ـ ١٠٠ جرام من الدقيق ـ ١٠٠ جرام من السكر البودرة ـ ٢ بيضة ـ ١٠٠ جرام من الزبد ـ ملء ملعقة قهوة من مستخرج الفانيليا السائل .

وللتزين : عدد ٢ شيكولاتة باللبن وملء ملعقة شوربة من الكريمة أو القشدة الطازجة .

الطريقة:

البيض الذى يستخدم لعمل العجة، مع مراعاة فتح البيض الدي بالاداة الخاصة لذلك، من الناهية الإكبر . يغسل القشر ويترك ليجف.

٢ - يخفق البيض مع السكر
 حتى يبيض لون الخليط، ثم
 يضاف الدقيق بالرش، والزبد،



بعد اذابته، ثم مستضرج الفائيليا .

٣ ـ يدهن القشر من الداخل
 بالزبد ، بعناية وبواسطة فراماة
 الحلوى .

٤ ـ يوضع قشر البيض مستقيما في اوان صغيرة كاقداح القهوة مثلا . ثم يملا برفق بالعجين وحتى مسافة سنتيمتر من الحافة .

هـ يدخل فرن متوسط
 الحرارة لمدة ٢٥ دقيقة ثم يترك
 للتهوية وحتى تخف حدة
 الحرارة .

٦ ـ يبوضع البيض على المائدة وتنزع القشرة بعناية .

التزيين

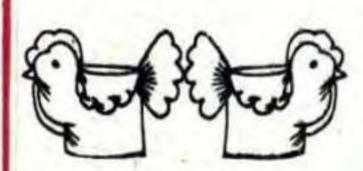
تذاب الشيكولاتة مع ملعقة الكريمة او القشدة الطازجة ،
 على نار هادئة

تقطع البيضة بالطول الى نصفين ، ويتم حشوها بخليط الشيكولاتة ثم يُلصق كل نصفين

معا لتكوّن شكل البيضة من جديد .

مساند البيض:

إرسم شكل مسند البيض الدجاجة على ورق البرستول (او
الكرتون) بشرط ان يكون مثنيا
عند منتصفه، للمصول على
شكل دجاجتين متصلتين من
الظهر.



لــوُن الــدجــاجتين وقصَ الحواف .

قم بتشكيل الجزء المستدير لادخال البيضة .

والصق الراسين سويا .. ثم قص فتحة صفيرة في الظهر .. وارسم ذيلا على شكل مروحة . يُدخُل في الفتحة .

























أسامه فؤاد الحرابري - من اصدقاء ميكى













بيتر رضا سليمان - من اصدقاء ميكي















بیشوی رضا سلیمان - من اصدقاء میکی















محمد انور على - من اصدقاء ميكى



















شريف فؤاد _ من اصدقاء ميكي









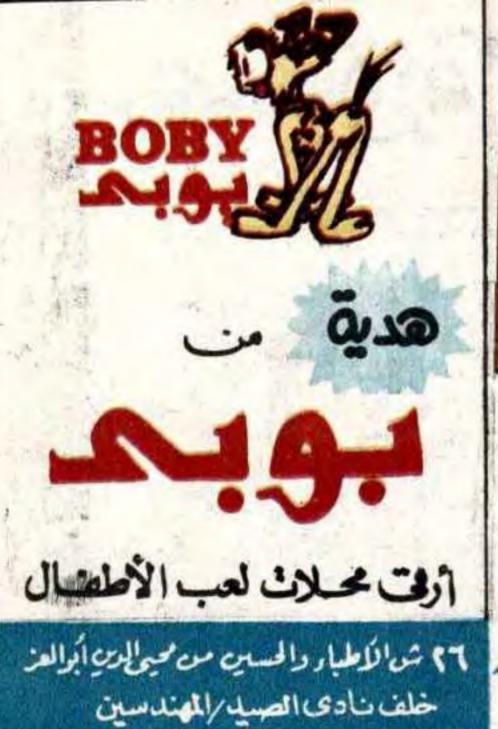














المعراجا!











(c)

وسام عبد الله محمد - من اصدقاء ميكي

















احمد فؤاد الحرايري _ من اصدقاء ميكي







































هبة الليثى المراكبي - من اصدقاء ميكي

















احمد سعید حباروش - من اصدقاء میکی



















يسرا عبد المنعم فريد - من اصدقاء ميكى



















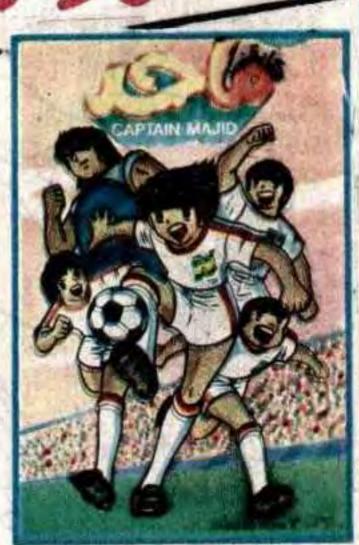




فلاش فيديوفيلم

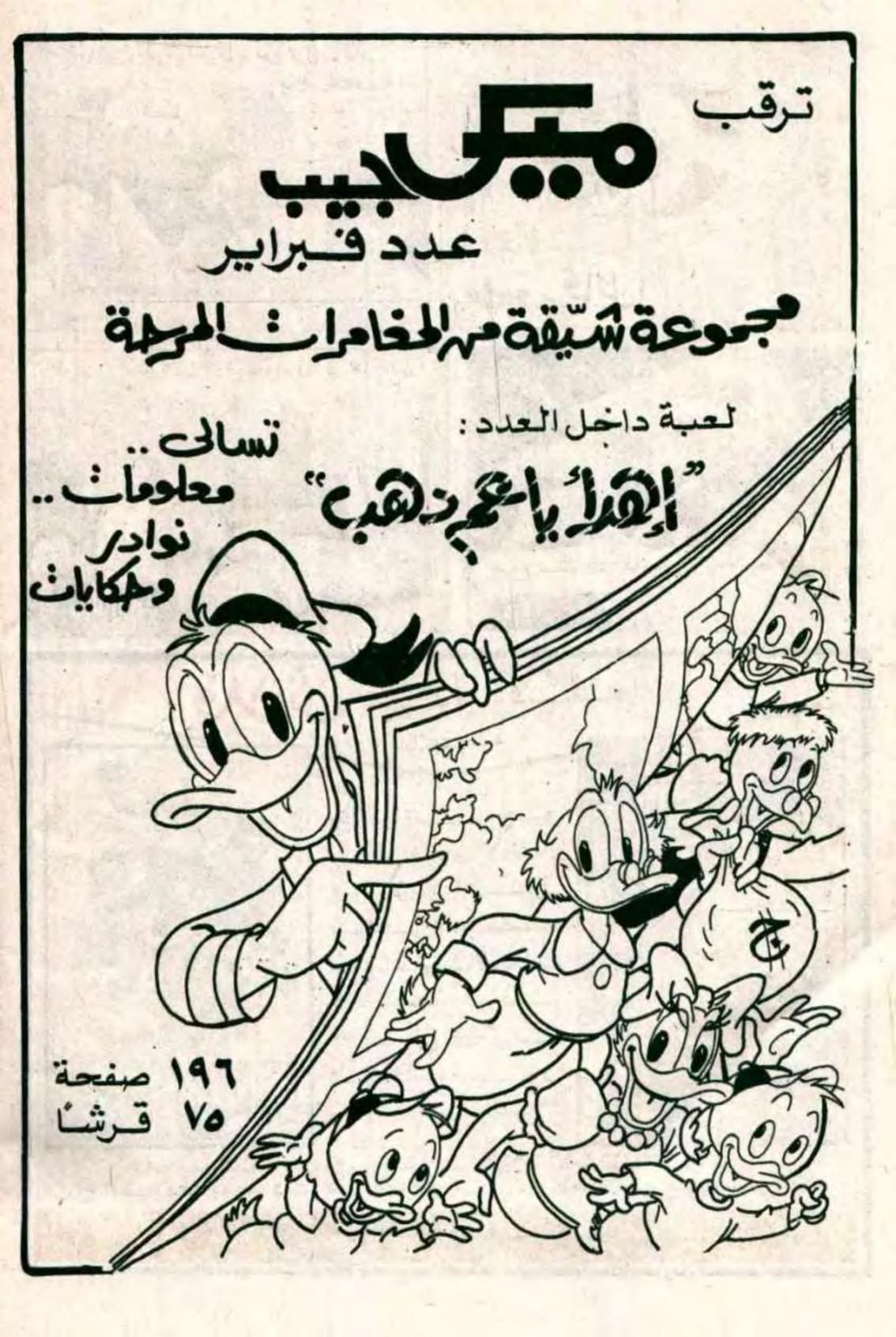
تعتدم

چى، اى چو ماوكلى ف تى الأدغال مارىنجرز مارىنجرز بوجى وطمطم بوجى وطمطم حفلة على شرف تعلوب حفلة على شرف تعلوب كافت ومافت كوكى كاك



ومجموعة أخرى من أحدث أفسلام الأطفال الكرمتون تباع الشرائط بمحلات عمرا فندى ومكتبات دار المعارف وجميع محلات اللعب الكبرى

فلاش فيديوفيام ١٢ب مدينة المروة - مصرالجديدة ت: ١٩١٤٨١٧



! dale ola !

من الصديق: محمود عبدالمنعم فراج - البلجور - المنوفية

★ قضى ابن الكونت جوان ودى سينى حياته كلها بلا اسم (١٧٧٤ ـ ١٨٢٠ م) لتصور والده ان عدم منحه اية اسماء طيلة حياته يضمن له الصحة الدائمة.

★ بدلا من استخدام خاتم الزواج تستخدم نساء جزيرة (سانت كيلدا) شريطا ابيض يحيط بالراس علامة على زواجهن .

الفيلسوف البخدادي البادادي الوالقاسم الجنيد حج إلى مكة

قاطعا ۲۲۴۰ كيلومترا على ركبتيه فقط تنفيذا لقسمه وعرف بطلووس العلماء وسيد الطائفة الجنيدية.

* تحتوى اللغة الانجليزية على ١٥ كلمة تبدأ بحرفى Lo G وكلها تشير إلى النور أو الضوء وماله صلة يهما.

* قامت الصواعق بتدمير برج كنيسة القديس "اومريك براستيد" الألمانية ؛ مسرات (١٥٩٩ - ١٧٨٣ م) وكان تاريخ الدمار كل مرة ٨ ايريل .

وفية

رئيس مجلس الأدارة مكرم محمد احمد

نائب رئيس محبس الإدارة عبد الحميد حمروش

500

تصدر عن مؤسسة دار الهلال

رئيسة التحرير عفت ناصب

مديرة التصرير رجاء عبد الناصس

سكرتيرو التحرير حيورج اسكندر صبلاح زنباع محمد عنان سعر البيع للعدد

لبنان ٧٠٠ ليرة . سوريا ٢٠ ليرة . الاردن
١٠٠ فلس السعودية : • ريالات
السودان ٢٠ جنيه سوداني البحرين
١٠٠ فلس الجمهورية اليمنية ١٠ ريق
قطر • ريالات الإمارات العربية المتحدة .
• دراهم . سلطنة عمل ٢٠٠ بيزة . غزة
والضف والقس ٢٠٠ سنت انجلترا ٢٠
بنس الكويت ٢٠٠ فلس الجماهيرية
الليبية العظمي ٢٥٠ درهم . تركيا ٢٠٠٠
اليبية العظمي ٢٥٠ درهم . تركيا ٢٠٠٠
اليرة .

الاشتراكات

قيمة الاشتراك السنوى النان وعشرون جنيها في ج . م . ع نقدا او بحوالة بريدية غير حكومية ـ الولايات العربية ثلاثون دولار ـ بكى دول العكم ٧٥ دولار ـ القيمة تصدد مقدما بكبتك المصرفي لامر مؤسسة دار الهلال ويرجى عدم ارسكل عملات نقية بقبريد

الادارة القاموة ــ ١٦ شارع محمد عز العرب بك (العبتديان سابقا)

ت: ۲۹۲۰۱۰ (۷ غطوط). المكاتبات ص. ب ۲۱ العلبة ــ القاهرة ــ الرقم البريدي ۱۱۰۱۱ ــ تلفرافيا . المصور القاهرة ج . م . ع . تلكس

TÉLEX 92703 HILAL UN FAX : 3625469

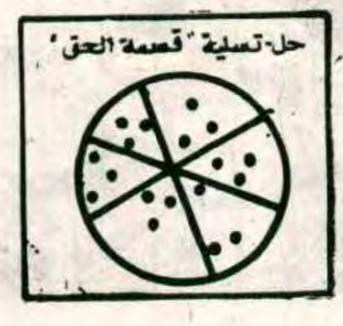
Mickey 1658 - 28 January 1993 © 1993 Walt Disney Company



-شعر اللص بالحيرة ، وعرف اخيرا انها حيلة ، وإن الحمار لن يعود إليه ، فرجع بالطبق .

- فقابله رفيقه وساله: ملاا فعلت بالحمار؟ هل بعته؟ فقال له زميله: نعم، فساله اللص الآخر: بكم؟ فاجاب اللص: بعته براس ماله، وهذا الطبق ربح!!

> حل تسلية صفحة ؛ الشكلان المتطابقان : الشكل رقم ؛



بلدنا

بريشة الصديقة: إنجى السيد مطر ـ السيوف البحرى ـ الاسكندرية

خير ات

د حکایة أعجبتنی » بکم باعد ؟ !

من الصديق : امين محمد علام ـ بورتوفيق ـ السويس

-سرق لصّان حمارًا ، ومضى احدهما لبيعه .

-قابل اللّص رجلًا معه طبق فيه سمك ، فساله الرجل :: هل تبيع هذا الحمار ؟ فقال اللّص : نعم .

- فقال الرجل للص: إمسك هذا الطبق حتى اركب الحمار واجربه، فإن اعجبنى، ساشتريه بثمن يعجبك.

- فامسك اللص بالطبق ، وركب الرجل الحمار ليجربه ،

- واخذ الرجل يجرى بالحمار ذهابا وإيابا ، حتى ابتعد عن اللص كثيرا .

- ثم دخل بعض الأزقة الضيقة . ومنه إلى زُقاق اخر ثم اخر ، حتى اختفى تماما .









حاليًا

* فتديوكاسيت كابتن ماجد

وسيا

مطبوعات يونج فيوتشريل كمكطفال

* كابتن ماجد * باباى * نقارالخشب

* وتى الأدعنال

انتظروا

المجموعة الكاملة لكابتن ماجد من أدوات مدرس

للاستعلام: ٥٠ ش شراب رشقة و المينسين القاهقة و ٢٠٤٩٧٨٧٥٣ قال ٢٠٤٩٧٨٧٥٣

